Ｖｏｌ．２

住まいのワンポイントアドバイス

エアコンのお掃除編

そろそろエアコンが活躍する季節です。効率的に、さわやかな気分で使うためにも、本格的な暑さが始まる前に、お手入れをしておきましょう。

まずは、エアフィルター。エアフィルターの掃除は、なるべくこまめに行うのが効果的。頻繁にエアコンを使用するこれからの季節なら、週に１度は掃除機でほこりを取りましょう。ひどい汚れのときは、水かぬるま湯で古い歯ブラシを使って細かく汚れを落としましょう。そして、陰干しでエアフィルターを乾かせば完璧です。

ここで重要なのは、湿ったままフィルターを装着しないことです。カビの原因になりますし、細菌を部屋に撒き散らしますので十分に乾燥させてください。

本体も掃除してみましょう。全面パネルを外して、掃除機でほこりを取ります。汚れがひどい場合は、中性洗剤等をつけて雑巾がけをしてください。ここでも、エアコン本体をあまり湿らしたくないので、雑巾を固く絞るのがポイントです。

エアフィルターの奥にある熱交換部分は、年に１～２回の掃除で結構ですので、是非行いましょう。掃除に使用する熱交換器用スプレーは、カインズやD2 等で販売されていますので、どなたでも入手出来ます。使用される際には、取扱説明書を確認することをお忘れなく。熱交換部分の掃除で、エアコンの利きが替わりますのでお試し下さい。

みどりさんのおすすめレシ

この季節にピッタリのジャージャーソース作り方

材料
豚挽き肉　約２００ｇ　・ 鶏がらスープの素　１袋
しょうがのみじん切り　１かけ分　・ 水１カップ
しめじのみじん切り（しいたけでも可）　１パック分
甜麺醤（テンメンジャン）　１ビン

① フライパンで、しょうがとしめじのみじん切りを炒めます。

② しめじが程よく火が通りましたら、豚挽き肉をたしてさらに炒めます。

③ 豚肉にも火が通ったところで、水と鶏がらスープの素をフライパンにいれ、少しに詰まったところで甜麺醤をいれて、もうひと煮立ちすれば、完成です。

召し上がり方

つけ麺のつけ汁にする場合はスープを少し多めに入れてください。この時期ですから、そうめんのつけ汁にされると、より食が進むと思います。

ソースとして使われる場合は、水溶き片栗粉をたします。揚げたナスにかけたり、豆腐にかけたりと、色々なものとトッピングでき、なおかつ、さっぱりといただけるので、お薦めです。ぜひお試し下さい。

0120-54-6166
沼津市原町中2-7-2
http://www5.ocn.ne.jp/~topworks/